Denrées alimentaires
Agroscope Transfer 31 | Août 2014

Guide pour l'étiquetage de viande préemballée, de préparations de viande et de produits à base de viande

Auteurs
Helena Stoffers en collaboration avec
Michael Suter, Bigler AG, Büren an der Aare et le
Centre de formation pour l'économie carnée suisse ABZ, Spiez

Associés
Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV

Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne
SFF UPSV UPSC

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope

Agroscope une bonne alimentation, un environnement sain

Impressum

Editeur:	Agroscope Schwarzenburgstrasse 161 3003 Bern www.agroscope.ch et Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV 8032 Zürich www.carnasuisse.ch/fr
Rédaction:	Helena Stoffers
Impression:	Office fédéral des constructions et de la logistique OFCL, Berne
Copyright:	Reproduction autorisée sous condition d'indication de la source et de l'envoi d'une épreuve à l'éditeur.
ISSN:	2296-7222 (print); 2296-7230 (online)

Table des matières

1 Introduction 4
2 Définitions 4
2.1 Denrées alimentaires préemballées 4
2.2 Viande 4
2.3 Viande hachée 4
2.4 Préparations de viande 4
2.5 Produits à base de viande 5
2.6 Muscles du squelette (= "viande" dans la liste des ingrédients) 5
2.7 Abats 5
2.8 Additifs 5
2.9 Auxiliaires technologiques 5
3 Principes 5
3.1 Dispositions générales 5
3.2 Dispositions légales et aides à l'interprétation 5
3.3 Documents spécifiques à l'entreprise 6
4 Etablissement de l'étiquetage du produit préemballé 7
5 Exemples d'un étiquetage de base pour les produits préemballés et vendus au détail 7
6 Exemples d'étiquette pour des produits préemballés vendus au détail 10
7 Exemples d'étiquetage de produits préemballés vendus en gros 15
8 Institutions chargées de l'évaluation des étiquettes 16
8.1 Laboratoires cantonaux 16
8.2 Institutions et laboratoires privés 16
9 Remarques finales 16
10 Marche à suivre pour un étiquetage correct (tab. 2) 17
11 Classification des « préparation de viande » et « produit à base de viande » 28

1 Introduction

Les emballages alimentaires et les étiquettes fournissent une multitude d'informations aux clients. Divers textes de loi traitent de la manière dont une déclaration ou un étiquetage correct doit être effectué.
Le présent guide est conçu en tant que support pour permettre un étiquetage correct de la viande préemballée, des préparations de viande et des produits à base de viande. Il contient aussi des indications sur les bases légales correspondantes telles qu'elles sont énumérées dans le chapitre 3.
Les compléments et révisions apportés depuis la 2e édition (2009) sont pris en considération jusqu'à décembre 2013.

2 Définitions

(ODAIOUs, art. 2 et ODAIOA, art. 3)

2.1 Denrées alimentaires préemballées

Sont considérées comme denrées alimentaires préemballées, tous les aliments qui, avant leur distribution, ont été enveloppés ou emballés et qui ont été délivrés à des consommateurs ou à des restaurants, des restaurants d'entreprise ou à des établissements similaires et dont la modification est impossible sans ouvrir ni modifier le conditionnement ou l'emballage.
Si un aliment est proposé non emballé à la vente et est emballé seulement une fois que le client a décidé de l'acheter, il n'est pas considéré comme une denrée alimentaire préemballée.

2.2 Viande

Sont considérées comme viande toutes les parties du corps d'animaux propres à la consommation des espèces animales autorisées (art. 2 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale).

Par viande fraîche, on entend la viande n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

Viande = définition pour la dénomination spécifique (par exemple proportion de viande dans les saucisses de veau), voir aussi "Muscles du squelette".

2.3 Viande hachée

Par viande hachée, on entend la viande désossée, réduite en morceaux par hachage et contenant moins de 1 % de sel. En cas de teneur en sel de 1 % ou plus, on parle de préparations de viande.

2.4 Préparations de viande

➔ Voir chapitre 11: lettre d'information OFSP N° 159, 2010
Est considérée comme une préparation de viande, la viande à laquelle on a ajouté des aliments, des épices ou des additifs ou qui a subi un traitement. Le traitement appliqué ne doit pas modifier la structure des fibres musculaires interne de la viande et ainsi supprimer les caractéristiques de la viande. Les préparations de viande ne sont ni chauffées ni fumées, ni séchées ou entièrement saumurées; la grandeur des morceaux ne joue cependant aucun rôle (par ex. farce crue, farce crue salée, viande marinée, cevapcici, tartare, saucisse à rôtir de porc fraîche, etc.

2.5 Produits à base de viande

➔ voir chapitre 11: lettre d'information OFSP N° 159, 2010

Les produits à base de viande sont des produits issus de la transformation de la viande, de préparations de viande ou de produits à base de viande et qui sont conçus de telle façon que, lors d'une coupe par le milieu, la surface de coupe permet de déduire que les caractéristiques de la viande ne sont plus présentes (exemples: cervelas, saucisses de Lyon, jambon roulé cru et cuit, etc.).

2.6 Muscles du squelette (= "viande" dans la liste des ingrédients)

Les muscles du squelette des animaux (mammifères et oiseaux) sont les muscles rattachés aux os, y compris les tissus adipeux et conjonctif qui y adhèrent. Le diaphragme et le masséter font partie des muscles du squelette. Le cœur, la langue et les autres muscles de la tête ainsi que ceux de la queue ne font pas partie des muscles du squelette.

2.7 Abats

Sont considérés comme abats, les organes qui, lors de l'abattage, sont issus de la cavité thoracique, de la cavité abdominale et de la cavité pelvienne.

2.8 Additifs

Substances, avec ou sans valeur nutritive, qui, pour des raisons d'ordre technologique ou sensoriel, sont ajoutées intentionnellement par voie directe ou indirecte en tant que telles ou sous forme de produits dérivés et qui demeurent entièrement ou partiellement dans les denrées alimentaires.
Ces substances doivent être déclarées avec le nom de la catégorie (par exemple, agent conservateur) et le nom spécifique (par exemple, nitrite de sodium) ou le numéro E (par exemple, E 250).

2.9 Auxiliaires technologiques

Substances utilisées lors de la transformation pour des raisons d'ordre technologique et qui sont éliminées ensuite au cours du processus de transformation, dans la mesure où cela est techniquement possible (par ex. produit d'échaudage lors de l'abattage des porcs).

3 Principes

3.1 Dispositions générales

Les indications sur les denrées alimentaires préemballées doivent être bien visibles, bien lisibles et apposées en utilisant une encre indélébile (art 26 ODAIOUs).
Les mentions doivent être rédigées dans au moins l'une des langues nationales (allemand, français ou italien).

3.2 Dispositions légales et aides à l'interprétation

Le tableau 1 contient les dispositions légales importantes relatives à l'étiquetage de la viande préemballée, des préparations de viande et des produits à base de viande.

Tabl. 1: Dispositions légales pour l'étiquetage de la viande préemballée, les préparations de viande et les produits à base de viande

N°	Nom	Abrévia-tion	N° du recueil systématique
1	Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (Loi sur les denrées alimentaires)	LDAl	817.0
2	Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	ODAIOUs	817.02
3	Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires	OEDAl	817.022.21
4	Ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (ordonnance sur les additifs)	OAdd	817.022.31
5	Ordonnance sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires		817.022.32
6	Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale	"ODAIOA"	817.022.108
7	Ordonnance du DFI sur l'hygiène	OHyg	817.024.1
8	Ordonnance relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse (ordonnance agricole sur la déclaration)	OagrD	916.51
9	Ordonnance concernant les pays exemptés de la déclaration obligatoire selon l'ordonnance agricole sur la déclaration	Liste des pays OagrD	916.511
10	Ordonnance sur les unités		941.202
11	Ordonnance sur l'indication des prix	OIP	942.211
12	Ordonnance sur les déclarations de quantité (ordonnance sur les déclarations ODqua)	ODqua	941.204
13	Leitfaden zur Umsetzung der mengenmässigen Angaben von Zutaten (QUID)	QUID	OFAG, Mars 2006
14	Guide Datage des denrées alimentaires (Food Waste)		OSAV, Juin 2014

Ces ordonnances peuvent être commandées (version papier) à l'adresse suivante:
Office fédéral des constructions et de la logistique
Section Vente/publications
Fellerstrasse 21
3003 Berne
Tél. 058 465 50 50
Fax 058 465 50 58
www.publicationsfederales.admin.ch

ou consultées sur Internet en introduisant le numéro du recueil systématique dans le champ de recherche des pages suivantes: www.admin.ch/ch/f/rs/81.html#817

3.3 Documents spécifiques à l'entreprise

Afin de pouvoir procéder à un étiquetage correct, vous avez besoin des documents suivants:

- Recettes
- Spécifications relatives aux denrées alimentaires utilisées (par ex. épices)
- Spécifications relatives aux additifs utilisés (par ex. mélange d'additifs)
- Ev. indications relatives à l'étiquetage nutritionnel (par ex. sur Internet: www.valeursnutritives.ch)

4 Etablissement de l'étiquetage du produit préemballé

Le tableau 2 dans le chapitre 10 à la fin de ce document vous guide point par point au travers du processus d'étiquetage.

5 Exemples d'un étiquetage de base pour les produits préemballés et vendus au détail

Ci-après se trouve un exemple d'étiquette d'un produit à base de viande préemballé et vendu au détail. Pour les produits de charcuterie crus, des dispositions spéciales s'appliquent en ce qui concerne l'indication des quantités (art.10 OEDAI) car ces produits sont soumis à un processus de séchage. Ceci est expliqué de manière plus détaillée ci-après.

Produits de charcuterie crus

Pour les produits de charcuterie crus commercialisés en tant que produits mélangés qui ont subi un processus de séchage différent, la quantité d'ingrédient ajoutée au moment de la fabrication peut être indiquée soit par rapport au poids cru (c'est-à-dire avant la maturation) soit par rapport au produit fini (c'est-à-dire après la maturation). Pour simplifier, il est recommandé d'utiliser uniquement la variante du rapport au poids cru (variante A).

Exemples:

Pour 100 kg de matière première (« poids cru/(initial) »), on utilise 48 kg de viande de cheval, 29 kg de viande de porc, 19 kg de lard et 4 kg de sel, épices et autres ingrédients. Après une perte de séchage de 35 %, on obtient 65 kg de salami de cheval.

Variante A: indication relative au poids cru (c'est-à-dire avant la maturation):

Etant donné que l'on peut chiffrer le pourcentage d'un ingrédient contenu dans un produit plus facilement et de façon plus précise au moment de la fabrication et afin que le consommateur ne soit pas trompé, cette déclaration quantitative des ingrédients est recommandée pour les produits de charcuterie crus.

« Salami de cheval – Produit à base de viande issu de viande de cheval et de porc à consommer cru »
« Ingrédients: viande de cheval (48 %), viande de porc (29 %), lard, sel, épices,… »

Variante B: indication relative au produit fini (c'est-à-dire après la maturation):

Etant donné que la quantité totale des ingrédients dépasse 100 en pour-cent masse du produit fini, le poids pour la fabrication de 100 g de produit fini doit être indiqué.

« Salami de cheval – Produit à base de viande issu de viande de cheval et de porc à consommer cru »
Ingrédients pour 100 g de produit fini: viande de cheval 74 g, viande de porc 45 g, lard 29 g, sel de cuisine, épices,… »

Renvoi[1]	**Présentation possible d'une étiquette en prenant pour exemple une saucisse crue (variante A) selon l'article 10 al. 1 de l'OEDAl et de l'ODAIOA: « Les ingrédients doivent être indiqués dans l'ordre décroissant au moment de la transformation ».**
6	Boucherie Modèle, Rue du Modèle 111, CH-9990 Modèle
1	Salsiz du chasseur
2	Produit à base de viande de porc et de cerf
4	Ingrédients: viande de porc (CH) 66 %, viande de cerf (Autriche) 16 %, lard, sel de cuisine iodé, épices (céleri), agent conservateur E252, antioxydant E301, sucres (lactose, saccharose). Boyau: fibres de collagène.
5 + 10	A consommer de préférence avant le 30 août 2014
9	Se conserve non réfrigéré
12	Seulement CH Fabriqué en Suisse à partir de viande de porc suisse et de viande de cerf autrichienne
17	0,250 kg
18	100 g Fr. 5.- Fr. 12.50

Renvoi[1]	**Présentation possible d'une étiquette en prenant pour exemple une saucisse crue (variante B) selon l'article 10 al. 2a de l'OEDAl « pour 100 g de produit fini »**
6	Boucherie Modèle, Rue du Modèle 111, CH-9990 Modèle
1	Salami de cheval
2	Produit à base de viande de cheval et de porc
4	Ingrédients pour 100 g de produit fini: viande de cheval (Canada) 74 g (49 %), viande de porc (CH) 45 g (29 %), lard 29 g, sel de cuisine iodé, épices (céleri), agent conservateur E252, antioxydant E301, sucres (lactose, saccharose). Boyau: fibres de collagène.
5 + 10	A consommer de préférence avant le 30 août 2014
9	Se conserve non réfrigéré
12	Seulement CH Fabriqué en Suisse à partir de viande de cheval du Canada et de viande de porc suisse
17	0,250 kg
18	100 g Fr. 5.- Fr. 12.50

[1] Chiffres selon tableau 2

Etant donné que de l'eau a été retirée de l'aliment, l'article 10 al. 2a de l'OEDAl peut être utilisé dans ce cas: la quantité d'un ingrédient doit être indiquée en pour-cent masse, rapportée au produit fini, lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires perdant une partie de leur teneur en eau à la suite d'un traitement thermique ou autre. Si la quantité d'un ingrédient ou la quantité cumulée de tous les ingrédients devant figurer dans l'étiquetage dépasse 100 % masse, il faut indiquer le poids des ingrédients, rapporté à 100 g du produit fini;

Renvoi[1]	Présentation possible d'une étiquette pour une saucisse échaudée
6	Boucherie Modèle, Rue du Modèle 111, CH-9990 Modèle
1	Saucisse de volaille à griller
2	Produit à base de viande de volaille
4 + 14	Ingrédients: Viande de poulet (Brésil) 40%, lard, eau, couenne, sel de cuisine iodé, épices ***(céleri),*** stabilisateur E452, antioxydant E301, boyau de porc
5 + 10	A consommer avant le 15.8.2014
8	pasteurisé
9	Conserver sous réfrigération à une température de 5°C au maximum
12	Fabriqué en Suisse avec de la viande de poulet du Brésil
17	0.200 kg
18	100 g Fr. 2.- Fr. 4.--

[1] Chiffres selon tableau 2

Ci-après, un exemple d'étiquette pour une préparation de viande préemballée vendue au détail:

Renvoi[1]	Présentation possible d'une étiquette pour une préparation de viande
6	Boucherie Modèle, Rue du Modèle 111, CH-9990 Modèle
1	Steak de gigot d'agneau mariné
2	Préparation à base de viande d'agneau
3	Doit être chauffé entièrement avant d'être consommé
4	Gigot d'agneau (Australie), marinade (huile, sel de cuisine, épices)
5 + 10	A consommer avant le 15.8.2014
9	Conserver sous réfrigération à une température de 5°C au maximum
17	0,200 kg
18	100 g Fr. 3.50 Fr. 7.- Fabriqué en Suisse avec de la viande d'agneau d'Australie

[1] Chiffres selon tableau 2

6 Exemples d'étiquette pour des produits préemballés vendus au détail

Ci-dessous se trouvent treize exemples d'étiquetage possible pour des produits préemballés vendus au détail avec des commentaires relatifs aux caractéristiques „spécifiques". Des explications détaillées figurent dans le chapitre 11.

Exemple 1 pour la viande fraiche suisse

Côtelette de porc

Seulement CH

Boucherie Modèle
Rue du Modèle 111
CH-9990 Modèle

A conserver à une température de 5°C au maximum
A consommer avant le: 01.07.2014
280 g 20.00 Fr./kg 5.60 Fr.

9 Le mois peut être indiqué en chiffres
12 "seulement CH", vu l'absence d'analyse des trichines

Exemple 2 pour des produits congelés

Viande hachée de bœuf
Suisse
Doit être entièrement chauffé avant sa consommation.
Teneur en matière grasse moins de 20%

Rapport entre les protéines du collagène et les protéines de la viande moins de 15 %

Produit surgelé. Ne pas recongeler une fois le produit décongelé.

Boucherie Modèle
CH-9999 Modèle

A conserver à une température de -18°C au maximum et de 5°C une fois décongelé et à consommer dans les 24h.

En vente libre-service, à conserver à 5°C
A consommer de préférence avant le: 01.01.2015
470 g Fr./kg 18.00 Fr. 8.45

3/11 Indications sur "Proportion de tissus" et "cuire" nécessaires
9 "Mode d'emploi" si congelé

Exemple 3 pour des produits à base de viande réfrigérés

Saucisse de Vienne

Ingrédients: viande de bœuf, glace/eau, viande de porc, lard, sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur: nitrite de sodium), stabilisateurs (ortho et diphosphates), épices (contient de la moutarde), antioxydants (acide ascorbique)
Enveloppe: boyau de mouton

Boucherie Modèle
CH-9990 Modèle

Seulement CH

A conserver à une température de 5°C au maximum. A consommer avant le: 01.07.2014
Teneur totale en sel de cuisine: 1,9 %
280 g (2x140 g) 20.00 Fr./kg 5.60 Fr.

2 Dénomination spécifique "Saucisse de Vienne"
4 Acide ascorbique doit se démarquer du reste de la liste des ingrédients
4 Allergènes dans les épices
12 "seulement CH", vu l'absence d'analyse des trichines
22 Indication de la "Teneur en sel de cuisine" facultative

Exemple 4 pour la viande fraîche importée

Rumpsteak de bœuf Boucherie Modèle
Costa Rica CH-9990 Modèle

A conserver à une température de 5°C au maximum
A consommer avant le: 1 juillet 2014

Peut être produit à l'aide d'hormones en tant que stimulateurs de croissance

250g 60.00 Fr./kg 15.00 Fr.

6 Adresse sans rue, car assez clair
16 "Hormones", vu qu'elles sont autorisées au Costa Rica

Exemple 5 pour de la viande fraîche sous atmosphère contrôlée

Emincé de veau
Suisse

A conserver à une température de 5°C au maximum
A consommer avant le: 01.09.2014
100 g contiennent env.
Valeur énergétique 438 kJ (104 kcal)
Matière grasse 2g
Glucides 0g
Protéines 21g

Emballé sous atmosphère protectrice

Boucherie Modèle, CH-9990 Modèle
365 g 57.00 Fr./kg 20.80 Fr.

2 "Emballé sous atmosphère contrôlée" si tel est le cas
21 Déclaration de la "valeur nutritive" facultative

Exemple 6 pour des produits à base de viande non réfrigérés

Don Cavallo L812
Produit fumé à base de viande de cheval et de porc

Ingrédients pour 100 g de produit fini: viande de cheval (France) 95 g, viande de porc (CH) 24 g, lard 24 g, sel de cuisine iodé, sucres: lactose et saccharose, épices, antioxidants: E301, agent conservateur: E 252.
Enveloppe: boyau de bœuf

Boucherie Modèle, CH-9990 Modèle

A consommer de préférence avant: fin août 2014
Fabriqué en Suisse avec de la viande de cheval provenant de France et de la viande de porc provenant de Suisse.
300 g 50.00 Fr/kg 15.00 Fr.

1 Dénomination fantaisiste possible
2 Dénomination spécifique nécessaire
2 Quantité de viande, vu qu'elle est mentionnée dans la dénomination spécifique

Exemple 7 pour de la viande fraîche avec un prix dépassant CHF 150.- / kg

Fillet de bœuf affiné par moisissures
A conserver à une température de 5°C au maximum

Boucherie Modèle, CH-9990 Modèle
A consommer avant le: 1er Septembre 2014
fabriqué en Suisse avec de la viande suisse
250 g 40.00 Fr.

2 Dénomination spécifique nécessaire
18 Le prix de base ne doit pas être indiqué (OIP RS 942.211 art. 5 al. 3h)

Exemple 8 pour préparation de viande fraîche

Filet en croûte
Préparation de viande porc en croûte
Ingrédients: filet de porc (CH) 42 % , farce (viande de porc (CH), lard, eau, sel comestibles, ingrédients (contient de la **moutarde**), stabilisateur: E452; antioxydant: acide ascorbique), pâte 28 % (farine fleur, eau, sel, jaune d'œuf**)**

Doit être bien cuit avant d'être consommé.
Chauffer dans le four à 180°C au maximum jusqu'à ce que le produit soit bien cuit.

Boucherie Modèle,
CH-9990 Modèle

Seulement CH

A conserver à une température de 5°C au maximum

A consommer avant le: 01.09.2014
Teneur en sel de cuisine totale: 1,9 %
Fabriqué en Suisse avec de la viande suisse
450 g 60.00 Fr./kg 27.-- Fr..

1 Dénomination de fantaisie possible
2 Dénomination spécifique nécessaire
4 Ingrédients indiqués dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale avec mention des allergènes
5 Avec datage „A consommer jusqu'au..." (périssable)
6 Pays de production et origine de la viande
9 Indication de la température de réfrigération maximale
12 Matière première viande de porc sans contrôle des trichines

13 Mode d'emploi avant la consommation
17/18 Indications des quantités et des prix
21 Indication des valeurs nutritives possible
22 Indication de la teneur en sel de cuisine possible

Exemple 9 pour préparation de viande congelée

Filet en croûte
Préparation de viande de porc en croûte.
Produit surgelé. Ne pas recongeler une fois le produit décongelé.

Ingrédients: filet de porc 42 %, farce (viande de porc, lard, eau, sel comestible, épices (avec **moutarde**), stabilisateur: E452; antioxydant: acide ascorbique), pâte 28 % (farine de blé, eau, sel, jaune d'œuf)

Doit être bien cuit avant d'être consommé.
Chauffer dans le four à 180°C au maximum jusqu'à ce que le produit soit bien cuit.

Boucherie Modèle
CH-9990 Modèle

seulement CH

A conserver congelé à une température de -18°C au minimum.
A consommer avant le 31.12.2014
Teneur totale en sel de cuisine: 1,9 %
Fabriqué en Suisse avec de la viande suisse
450 g 60.00 Fr./kg 27.-- Fr..

1 Dénomination fantaisiste possible
2/8 Dénomination spécifique et état physique nécessaires
4 Ingrédients en ordre décroissant et mention des allergènes
5 Avec datage „A consommer de préférence avant...“ (longue durée de conservation)
6 Pays de production et origine de la viande
9 Indication de la température minimale de congélation
12 Matière première viande de porc sans contrôle des trichines
17/18 Indications des quantités et des prix
21 Indications des valeurs nutritives possibles
22 Indication de la teneur en sel de cuisine possible

Exemple 10 pizza surgelée

Pizza Piccante
Pizza avec produit à base de viande
Produit surgelé. Ne pas recongeler une fois le produit décongelé.

Ingrédients: pâte 55 % (**farine de blé**, eau, sel, levure, huile d'olive), concentré de tomates (tomates 85 %, vinaigre d'alcool, sirop de glucose, sucre, sel de cuisine, extrait d'épices, extrait d'herbes aromatiques, épices)**,** salami piccante 16 % (viande de porc, lard, sel, épices, agent conservateur E252, agent acidificateur E575), mozarella (contient du **lait**), olives.

Boucherie Modèle
CH-9990 Modèle

seulement CH

A conserver congelé à une température de -18°C.
A consommer avant le 31.12.2014

Retirer la feuille d'emballage avant la préparation. Cuire 8-10 min. dans le four préchauffé à 230°C.

Teneur totale en sel de cuisine: 1,1 %
Fabriqué en Suisse avec de la viande suisse

600 g 15.00 Fr./kg 9.-- Fr..

1 Dénomination fantaisiste possible
2/8 Dénomination spécifique et état physique nécessaire
4 Ingrédients dans un ordre décroissant avec mention des allergènes
5 Avec datage.“ (longue durée de conservation)
6 Pays de production et origine de la viande
9 Indication de la température minimale de congélation
13 Mode d'emploi pour la préparation nécessaire
12 Matière première viande de porc sans contrôle des trichines
17/18 Indications des quantités et des prix
21 Indications des valeurs nutritives possibles
22 Indication de la teneur en sel de cuisine possible

Exemple 11 pour produit à base de viande „sous vide"

Jarret de veau cuit
Produit à base de viande de veau pasteurisé dans l'emballage.

Ingrédients: viande de veau, sel de cuisine, huile de colza, herbes aromatiques, épices.

Boucherie Modèle
CH-9990 Modèle

A conserver à une température de 5°C au maximum.
A consommer avant le 31.10.2014
Teneur totale en sel de cuisine: 1,9 %
Fabriqué en suisse avec de la viande suisse
650 g 45.00 Fr./kg 29.25 Fr..

1 Dénomination fantaisiste possible
2/8 Dénomination spécifique et état physique nécessaires
4 Ingrédients dans l'ordre décroissant
5 Avec datage „A consommer de préférence avant le..." (longue durée conservation)
6 Pays de production et origine de la viande
9 Indication de la température de réfrigération maximale
17/18 Indications des quantités et des prix
21 Indications des valeurs nutritives possibles
22 Indication de la teneur en sel de cuisine possible

Exemple 12 pour Spätzli (sans viande)

Spätzli aux œufs faits maison
Ingrédients**: farine blanche**, **œuf entier** (28 %), **fins finots de blé dur**, **lait**, eau, sel, épices.

Boucherie Modèle
CH-9990 Modèle

A conserver à une température de 5°C au maximum.
A consommer avant le 30.08.2014
Teneur totale en sel de cuisine: 1,0 %

500 g 9.00 Fr./kg 4.50 Fr.

1 Dénomination spécifique
4 Ingrédients dans un ordre décroissant avec mention des allergènes
5 Avec datage „A consommer avant le.." (périssable)
9 Indication de la température de réfrigération maximale
17/18 Indications des quantités et des prix
21 Indications des valeurs nutritives possibles
22 Indication de la teneur en sel de cuisine possible

Exemple 13 pour plat précuisiné

Emincé de bœuf avec sauce au curry et riz aux haricots

Ingrédients: riz cuit 45 % (eau, riz, sel de cuisine), légumes 21 % (haricots verts 86 %, oignons 14 %), viande de bœuf suisse) 14 %, eau, **lait**, **farine fleur**, sel de cuisine, dextrose, maltodextrine, amidon de maïs, poudre d'oignon, poudre d'ail, levure, huile de colza, bouillon de légumes (avec l**actose**), chili, échalotes, poivre, arôme, sel de cuisine iodé.

Boucherie Modèle
CH-9990 Modèle

A conserver à une température de 5°C au maximum.
A consommer avant le 30.08.2014
500 g 9.00 Fr./kg 4.50 Fr.

100 g contiennent	
Valeur énergétique	117 kcal/490 kJ
Lipides	3 g
Acides gras saturés	1,5 g
Glucides	15 g
Sucre	1,5 g
Protéines	7 g
Sel	1,1 g

1 Dénomination spécifique
4 Ingrédients dans un ordre décroissant avec mention des allergènes
5 Avec datage „A consommer avant le.." (périssable)
9 Indication de la température de congélation maximale
17/18 Indications des quantités et des prix
21 Indications des valeurs nutritives possibles
22 Indication de la teneur en sel de cuisine possible

Indications relatives aux valeurs nutritives (voir aussi le chiffre 21 du tableau 2)

Exemple 1

250 ml**
695 kJ 168 kcal
12 % *
100 ml:
278 kJ / 67 kcal

Exemple 2

Valeurs nutritives moyennes			
	Par 100 g	Par portion (25 g) **	% (25 g) *
Valeur énergétique	2183 kJ 523 kcal	546 kJ 131 kcal	7% 7%
Lipides -dont acides gras saturés	33,4 g 19,0 g	8,4 g 4,8 g	12% 24%
Glucides - dont sucre	50,5 g 46,8 g	12,6 g 11,7 g	5% 13%
Protéines	5,2 g	1,3 g	3%
Sel	0,01 g	< 0,01g	< 1 g

*Quantité de référence pour un adulte moyen (8400 kJ / 2000 kcal).
** Cet emballage contient 10 portions

7 Exemples d'étiquetage de produits préemballés vendus en gros

Voici quatre exemples d'étiquetage possible munis des indications sur les documents de livraison

Ex. 1 pour de la viande fraîche importée

Rumpsteak de bœuf Boucherie Modèle CH-9990 Modèle A conserver à une température de 5°C au maximum Emballé le: 01.08.2014 Peut être produit à l'aide d'hormones en tant que stimulateurs de croissance	**Indications sur le document de livraison** Provenance: Costa Rica 3.500 kg 48.00 Fr./kg 168.00 Fr.

Ex. 2 pour de la viande fraîche importée

Dos de lapin Boucherie Modèle CH-9990 Modèle A conserver à une température de 5°C au maximum Emballé le: 01.08.2014 Issu d'une forme de détention non autorisée en Suisse.	Origine: Hongrie 3.500 kg 28.00 Fr./kg 98.00 Fr.

Ex. 3 pour des produits à base de viande réfrigérés

Saucisse de Vienne Contient de la moutarde Boucherie Modèle CH-9990 Modèle Fabriqué en Suisse avec de la viande suisse A conserver à une température de 4°C au maximum Fabriqué le: 01.08.2014 Seulement CH	Composition: viande de bœuf, glace, viande de porc, lard, sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur : nitrite de sodium), stabilisateurs (ortho et diphosphates), épices (avec **moutarde**), antioxydants (acide ascorbique). Enveloppe::boyau de mouton 12.000 kg 15.00 Fr./kg 180.00 Fr.

Ex. 4 pour produits à base de viande non réfrigérés

Don Cavallo L812 Produit à base de viande de cheval fumé Contient du lactose Boucherie Modèle, CH-9990 Modèle Fabriqué en Suisse avec de la viande provenant de France. Fabriqué le: 01.08.2014 se conserve non réfrigéré	Composition: Viande de cheval (75%), lard, sel de cuisine iodé, sucres: **lactose** et saccharose, épices, antioxydants: E301, agent conservateur: nitrite de sodium 1.500 kg 40.00 Fr/kg60.00 Fr.

8 Institutions chargées de l'évaluation des étiquettes

8.1 Laboratoires cantonaux

Les ébauches d'étiquettes peuvent être examinées par les laboratoires cantonaux, en partie contre paiement. Les adresses de tous les laboratoires cantonaux se trouvent sous: www.kantonschemiker.ch

8.2 Institutions et laboratoires privés

Les ébauches d'étiquettes peuvent aussi être remises contre paiement à des institutions et à des laboratoires privés en vue d'être examinées. Voici quelques adresses en la matière:

Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Schachenstrasse 43
3700 Spiez
Tél.: 033 650 81 81
www.abzspiez.ch

SQTS Swiss Quality Testing Service

Rte de l'industrie 61
1784 Courtepin
Tél.: 026 684 80 40
www.sqts.ch

D'autres adresses de laboratoires privés se trouvent sur le site Internet de l'Association des Laboratoires Suisses Privés sous: http://www.swisstestinglabs.ch/fr/entreprises/clients-industriels.html.

9 Remarques finales

Ce guide n'est pas exhaustif; seuls les textes légaux correspondants possèdent un caractère obligatoire. En cas d'incertitude par rapport à l'étiquetage, veuillez- vous adresser au laboratoire cantonal compétent. Toutes les révisions des ordonnances mentionnées, effectuées jusqu'à fin décembre 2013, ont été prises en considération dans la présente version. Chaque entreprise est elle-même responsable pour de l'actualisation ultérieure de ce document.

Des exemplaires supplémentaires du présent Agroscope Transfer peuvent être téléchargés sous www.agroscope.ch.

Ordonn-ance	Titre	Remarques	Exemples / Commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
OEDAI art. 3 et 4	Nom / dénominatio n de fantaisie et dénomina-tion spécifique	La dénomination spécifique doit reproduire le caractère et s'orienter vers les matières premières utilisées. Des noms fantaisistes et des marques ne doivent pas induire en erreur et doivent toujours être utilisés en relation avec la dénomination spécifique. Une dénomination de fantaisie ne remplace par la dénomination spécifique, à l'exception des dénominations générales des produits à base de viande traditionnels (cf. ci-dessous). La dénomination spécifique doit toujours être à proximité immédiate de la désignation de fantaisie!	*Steak de bûcheron, saucisse pour grillade, etc*	1
ODAIOA art. 8 et 9	Dénomina-tion spécifique pour la viande, les préparations de viande et produits à base de viande	Pour la dénomination de la viande qui n'a pas subi de traitement (cf. définition chapitre 2.2), il y a lieu de mentionner en plus de la dénomination "viande" ou la dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel, l'espèce animale dont provient la viande. La dénomination spécifique des préparations de viande et des produits à base de viande doit comprendre la mention de l'espèce animale dont provient la viande de même que la dénomination de la préparation de viande ou produit à base de viande selon laquelle le produit est classé. La mention dans la dénomination spécifique de l'espèce animale n'est pas nécessaire dans le cas des produits composés exclusivement de viande de bœuf (y compris veau) ou de porc de même que des produits traditionnels à base de viande énumérés ci-dessous. La mention de l'espèce animale dans la liste des ingrédients est suffisante dans ce cas! Si les produits à base de viande ou les préparations de viande ne se composent pas exclusivement de viande de bœuf, de viande de veau ou de viande de porc, l'espèce animale doit être indiquée dans la dénomination spécifique.	*Filets de porc ou* *Produit à base de viande de cheval et de porc* *Préparation de poulet* *Produit à base de viande de porc = seulement: produit à base de viande* *Produit à base de viande de cheval (si 100%)* *Produit à base de viande de cheval et de porc (pas pour ajout de lard !)*	2

		Si, dans la dénomination spécifique, on signale la présence de viande que de l'une des deux espèces animales porc ou bœuf, la proportion de celle-ci dans la viande utilisée (recette sans ajout d'eau étrangère) doit s'élever à plus de 50%. L'indication du pourcentage est obligatoire dans ce cas et doit se référer à la masse totale (y compris ajout d'eau étrangère). Dans le cas des produits à base de viande suivants, la dénomination spécifique ne doit pas être indiquée étant donné que ceux-ci sont considérés comme des produits traditionnels à base de viande: boudin, boudin à la crème, viande séchée des Grisons, cervelas, fromage d'Italie (paysan ou deli), saucisse à rôtir de veau, gendarme, saucisse au foie, saucisse de Lyon, mortadelle, lard cru, jambon cru, salami (Milano, Nostrano, Varzi), jambon (paysan, de derrière cuit, cuit à l'os, modèle), Schüblig, saucisse à rôtir de porc, viande séchée du Tessin, viande séchée du Valais, saucisse de Vienne. Dans la dénomination spécifique des préparations de viande et des produits à base de viande, on doit indiquer en outre les ingrédients non carnés qui ne sont pas usuels.	*Saucisse à rôtir de veau* *Petite saucisse de porc* *Produits traditionnels* *Saucisse de Lyon avec garniture de légumes*	
ODAIOA art. 8	Complément à la dénomination spécifique «viande reconstituée»	Pour les produits à base de viande et les préparations de viandes qui donnent l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention «viande reconstituée». (Exception: jambon modèle en tant que produit traditionnel)	*Préparation à base de viande de poulet composée de viande reconstituée (par ex. avec transglutaminase)*	
OEDAI art. 2, l et p ODAIOA art. 9,	Mode d'emploi	Dans le cas de la viande hachée et des préparations à base de viande qui doivent être cuits avant la consommation, il y a lieu d'indiquer comment procéder ! Il en va de même pour les produits à base de viande de volailles, qui doivent être chauffés avant consommation de même que pour les viandes hachées de volaille et de cheval de même que pour les préparations à base de viande séparée mécaniquement	*A chauffer entièrement avant consommation*	3
ODAIOA art. 9	Indication relative à l'hygiène	Une mention relative à l'hygiène ou une référence claire à celle-ci doit être apposée sur les emballages et les conditionnements de la viande de volaille fraîche et des préparations à base de viande de volaille dans le même champ de vision que la dénomination spécifique. Elle doit préciser: a. les règles d'hygiène que les consommateurs doivent respecter lors de la préparation de la viande de volaille fraîche destinée aux ménages; b. que les produits doivent être cuits complètement avant d'être consommés.	*Suggestion:* *http://www.coop.ch/pb/site/common/node/6973/Lfr/index.html*	

VLtH Art. 9	Indication pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque	Les produits à base de viande et les préparations de viandes qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase doivent porter la mention suivante: «Ne convient pas aux personnes atteintes de la maladie cœliaque. Cela ne vaut que pour les produits qui n'ont pas subi de traitement par la chaleur et qui, conformément à l'usage prévu, n'ont pas besoin d'être chauffés avant consommation. Les préparations de viande et les produits à base de viande vendus en vrac doivent porter la mention «Ne convient pas aux personnes atteintes de la maladie cœliaque».	«Ne convient pas aux personnes atteintes de la maladie cœliaque»	
OEDAI art. 5	Liste des ingrédients	Tous les ingrédients (denrées alimentaires et additifs) doivent figurer dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. C'est la part en masse au moment de la préparation qui est déterminante. Exceptions: - Si la proportion d'eau étrangère dans le produit fini est de moins de 5 %, il n'est pas nécessaire de la déclarer. - si des ingrédients secs ou concentrés sont reconstitués dans leur état d'origine avec de l'eau étrangère pendant la fabrication, les ingrédients peuvent être déclarés selon leur pour cent en masse d'origine. La déclaration de l'eau n'est pas nécessaire. - les ingrédients qui représentent moins de 2 pour cent en masse du produit fini peuvent être énumérés dans un ordre quelconque à la suite des autres ingrédients. Les ingrédients suivants n'ont pas besoin d'être déclarés, dans la mesure où ils ne sont pas considérés comme des "allergènes": - les teneurs résiduelles des additifs transférés, s'ils ne sont plus actifs du point de vue technologique dans le produit fini. - les supports utilisés dans les préparations d'additifs selon l'article 4 OAdd. - les gaz d'emballage. A moins qu'ils ne soient utilisés pour prolonger la durée de conservation. Dans ce cas, ceci doit être mentionné. - les auxiliaires technologiques	Eau étrangère dans les produits à base de viande Lait en poudre, eau et glace *Lait (à partir de lait en poudre)* *Epices, additifs* Antiagglomérants dans le sel nitrité Substances support dans les cultures starters Maltose *Emballé sous atmosphère contrôlée*	4
OEDAI art. 18	Désignation complétée sur les denrées alimentaires décongelées	Si une denrée alimentaire qui a été surgelée ou congelée après fabrication est remise dans un état décongelé, la désignation doit être complétée par la mention «décongelé». Font exception: a. les denrées alimentaires où la décongélation n'a pas d'effets négatifs sur la sécurité et la qualité du produit; b. les ingrédients présents dans le produit fini; c. les denrées alimentaires pour lesquelles la congélation est une étape technique nécessaire du processus de production.	*Décongelé*	

<table>
<tr>
<td>ODAIOA
art. 9</td>
<td>Liste des ingrédients</td>
<td>Les ingrédients de viande dans les préparations et les produits à base de viande doivent être signalés de la manière suivante dans la liste des ingrédients:
- Viande avec indication de l'espèce animale pour les muscles du squelette.
- abats (organes): indication de l'espèce animale.
- tissus adipeux: indication de l'espèce animale.
- le lard, la couenne, le sang et le plasma peuvent être déclarés sans indication de l'espèce animale.
- viande séparée mécaniquement: indication de l'espèce animale.
- gélatine alimentaire: pas d'indication de l'espèce animale nécessaire.
- boyau (recommandation: ajouter à la fin de la liste des ingrédient)
> propre à la consommation
> impropre à la consommation: boyau naturel ou artificiel
> coloré ou traité dans une masse d'immersion

Les ingrédients avec le terme viande de… ne doivent pas dépasser les valeurs suivantes en ce qui concerne la matière grasse et le tissu conjonctif; dans le cas contraire, il y a lieu de compléter la liste des ingrédients avec la matière grasse et le tissu conjonctif:

<table>
<tr><th>Espèce</th><th>Matière grasse</th><th>Tissu conjonctif</th></tr>
<tr><td>Mammifères, mis à part lapins et porcs</td><td>25%</td><td>25%</td></tr>
<tr><td>Porcs</td><td>30%</td><td>25%</td></tr>
<tr><td>Oiseaux et lapins</td><td>15%</td><td>10%</td></tr>
</table>
</td>
<td>Viande de porc
Cœur de bœuf
Graisse de veau
Lard, couenne, sang, plasma

Viande de poulet séparée
Gélatine alimentaire bovine
Boyau naturel de bovin
boyau de mouton
boyau : enveloppe de collagène
impropre à la consommation
enveloppe coloré de boyau de bœuf

Viande de bœuf</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>OEDAI
art. 6</td>
<td>Liste des ingrédients</td>
<td>Si des ingrédients font partie d'une des catégories figurant dans l'annexe 2 de l'OEDAI, ils peuvent être désignés par le seul nom de cette catégorie. Les exemples les plus importants sont les suivants:
- épices de tout genre, dans la mesure où ils ne représentent pas plus de 2 % masse du produit fini.
- fromages de tout genre, dans la mesure où la désignation n'indique pas une variété particulière.
- chapelure de toute origine.
- protéines lactiques de tout genre (caséines et caséinates et protéines lactiques) et les mélanges qui en sont constitués.
- vins de tout genre
- saccharose</td>
<td>Epices

Fromage

Chapelure
Protéines lactiques

Vin
Sucre</td>
<td></td>
</tr>
</table>

		La catégorie à laquelle appartient l'additif doit être mentionnée en fonction de l'annexe 3 de l'OEDAI, selon son effet principal dans le produit. Les exemples les plus importants sont des additifs qui: - prolongent la durée de conservation en protégeant contre des microorganismes. - prolongent la durée de conservation du produit en le protégeant contre l'oxydation. - modifient ou gèrent le pH d'un aliment. - permettent de produire ou de conserver le mélange uniforme de matière grasse et d'eau. - renforcent le goût ou l'odeur. - permettent de conserver le mélange homogène de matière grasse et d'eau, de stabiliser la couleur ou de renforcer la capacité de liaison des réseaux protéiniques. - pour les «arôme(s) de fumée»: soit sous le terme «arôme(s) de fumée» soit «arôme(s) de fumée produit(s) à partir de denrée(s) ou catégorie de denrées ou de matériau(x) source» En outre, il faut mentionner la dénomination spécifique et le numéro E. - Les arômes doivent désignés par la mention « arôme » ou « arômes » ou par une désignation plus précise ou une description de l'arôme.	*Agents conservateurs* *Antioxydants* *Correcteurs d'acidité* *Emulsifiants* *Exhausteurs de goût* *Stabilisateurs* *Arôme de fumée ou arômes de fumée ou arôme de fumée produit à partir de hêtre* *Agent conservateur (E251)* ou *agent conservateur: nitrate de sodium*	
OEDAI art. 7	Liste des ingrédients	Si un ingrédient est composé de plusieurs ingrédients, la proportion de l'ingrédient dans le produit est déterminante! Si la proportion dépasse 5 % masse, l'ingrédient doit être déclaré comme un produit à part entière (dénomination spécifique suivie de la composition). Les différents ingrédients peuvent aussi être indiquées individuellement et classés dans l'autre liste des ingrédients (à classer selon la quantité, par ordre décroissant). Si la proportion est inférieure à 5% masse, il suffit d'indiquer l'ingrédient et les additifs correspondants de même que les substances allergènes. - on peut mentionner séparément les différents ingrédients. - on peut indiquer sa dénomination spécifique et la composition de manière subséquente.	Dés de jambon (viande de porc, sel nitrité) Sel nitrité Sel de cuisine, agent conservateur *(E250)* *Sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur: nitrate de sodium)*	
OEDAI art. 9 et 10	Liste des ingrédients	La quantité d'un ingrédient doit être mentionnée en pour-cent masse au moment de sa transformation si un ingrédient: - est cité dans la dénomination spécifique, - si le consommateur fait normalement le rapprochement avec la dénomination spécifique, - si une mise en évidence est effectuée sur l'étiquette ou l'emballage (mots ou images). Cela peut se faire: - directement dans la dénomination spécifique - dans la liste des ingrédients, à la suite de l'ingrédient en question - à proximité immédiate de la dénomination spécifique	Exceptions mentionnées dans l'article 10 OEDAI, al. 2 Noisettes dans *salami aux noisettes* Viande de bœuf dans *soupe de goulache* Fromage lors de l'illustration de fromage *Salami aux noisettes (12%)* *Soupe de goulache avec 42% de viande de bœuf (10%)*	

OEDAI art. 16	Liste des ingrédients	Si la part d'un ingrédient provenant de l'étranger dépasse 50 %, le pays d'origine doit être mentionné après l'ingrédient. Il est interdit d'utiliser des abréviations pour le pays d'origine excepté pour la Suisse (CH) et les Etats-Unis (USA).	*Viande des Grisons* *Viande de bœuf (Brésil)*	
Ord. sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alim., art. 6	Liste des ingrédients	Si on ajoute du sel de cuisine iodé ou fluoré, cela doit être mentionné.	*Sel de cuisine iodé*	
OEDAI art. 8, en relation avec annexe 1	Substances allergènes	Selon l'annexe 1 de l'OEDAI, les ingrédients (denrées alimentaires et additifs) qui peuvent déclencher des allergies ou d'autres réactions indésirables doivent être indiqués dans la liste des ingrédients. a. Ils doivent être déclarés dans la liste des ingrédients, avec une référence claire à la dénomination de ces ingrédients (p. ex., «malt d'orge», «émulsifiant (lécithine de soja)», «arôme naturel d'arachide»); b. leur indication doit se démarquer du reste de la liste des ingrédients et être soulignée au moyen de la police d'écriture, du style de caractère, de la couleur du fond ou par tout autre moyen approprié; c. en l'absence de liste des ingrédients, ils doivent être désignés par le terme «contient» suivi du nom de l'ingrédient concerné. Les exemples les plus importants sont: - céleri, moutarde, pistaches et sésame issus éventuellement de mélanges d'épices. - toutes les formes d'œufs - le lactose en tant que support de cultures starter - lait et composants du lait - céréales contenant du gluten - poissons et crustacés - soja, arachides, fruits à coque (noix, etc.), - sulfites (surtout dans les fruits secs et le vin - lupins - mollusques Les traces involontaires d'allergènes ne doivent pas être déclarées, si l'on peut assurer que la proportion par rapport au produit fini est inférieur à 1 g/kg.	

OEDAI art. 11-14 OHyg art. 25 et 31 Guide Datage de l'OSAV	Datage	Les denrées alimentaires devant être réfrigérées doivent être munies de la date limite de consommation. Les autres denrées alimentaires peuvent être munies de la date de durée de conservation minimale. Selon la durée de conservation, la date se compose des éléments suivants: - durée de conservation de moins de trois mois. - durée de conservation comprise entre 3 et 18 mois. - durée de conservation de plus de 18 mois.	*A consommer jusqu'au ...* *A consommer de préférence avant le...* *… avant le* jour et mois *… avant fin* mois et année *… avant fin* année	5
OEDAI art. 2 et 15	Adresse et pays de production	Nom ou entreprise ainsi qu'adresse; qui fabrique, importe, emballe ou commercialise les denrées alimentaires. La règle de base est la suivante: les indications doivent suffire pour qu'une lettre envoyée par la poste parvienne à destination. Le pays de production doit être mentionné si l'adresse ou la dénomination spécifique ne permettent pas de le déduire. Les abréviations comme CH pour la Suisse ne suffisent pas. La viande est considérée comme indigène si au moins la moitié de l'engraissement ou de la vie de l'animal a eu lieu en Suisse. Les préparations de viande et les produits à base de viande sont considérés comme indigènes s'ils sont composés de viande indigène ou s'ils ont été transformés en Suisse de telle manière qu'ils aient obtenu leurs propriétés caractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique (fumé, assaisonné, mariné et pané n'est pas suffisant).	Nom ou entreprise, (rue) CH-NPA et localité *Fabriqué en Italie* Viande séchée fabriquée en Suisse à partir de viande provenant de l'étranger (indication de l'origine de la viande dans la liste des ingrédients ou "Elaboré en Suisse avec de la viande de… ")	6
OEDAI art. 30-32	Marque d'identification	Selon l'article 13 de l'ODAIOUs, les denrées alimentaires d'origine animale provenant d'établissements soumis à autorisation doivent porter une marque d'identification. Si des produits sont reconditionnés dans un autre établissement ou transformés dans un autre établissement, le numéro d'autorisation de celui-ci doit être apposé. Une seule marque d'identification doit figurer sur le produit. La marque d'identification doit contenir le numéro d'autorisation de l'entreprise et le sigle du pays dans un ovale.	CH 9999	7
OEDAI art. 17	Etat physique	Il s'agit de signaler les traitements technologiques utilisés, au cas où son omission pourrait donner lieu à une tromperie.	Si du jambon est fumé et emballé de manière opaque: *fumé*	8

OEDAI art. 18 OHyg art. 25, 26 et 31, 43-45	Denrées alimentaires réfrigérées et congelées	Les denrées alimentaires devant être réfrigérées doivent porter l'indication de la température à laquelle elles doivent être conservées. Les températures maximales après l'abattage ou la fabrication du produit auxquelles il faut maintenir les produits sont les suivantes (aussi pendant le transport): - viande d'ongulés domestiques et de gibier: 7°C - viande de volailles, de lapins et de lièvres: 4°C - préparations de viandes et produits à base de viande: 4°C - sous-produits dérivés de l'abattage: 3°C - viande hachée: 2°C - Produits congelés – 18°C (doit être atteinte immédiatement après la transformation)		9
		Dans la vente. La viande et les produits dérivés présentés à la vente en libre-service doivent être maintenus à une température n'excédant pas 5°C. Ces prescriptions de température ne s'appliquent pas aux produits stérilisés par ex. boîtes de conserve), aux produits de charcuterie crus et aux produits crus rubéfiés de même qu'aux autres produits à base de viande dont la valeur a_w est inférieure à 0,93. Les denrées alimentaires congelées doivent être désignées en tant que telles et munies d'une mention. Les indications relatives au traitement du produit après sa décongélation sont obligatoires.	*A conserver à une température maximale de 5°C* *Produit congelé* ou *surgelé* et *ne pas recongeler après décongélation.* *Par ex. A consommer dans les 24 heures*	
OEDAI art. 19-21	Lot	Par lot, on entend un ensemble d'unités de production d'une denrée alimentaire fabriquée dans des circonstances identiques. Un "L" doit être placé devant le numéro. Le lot n'est pas nécessaire si la date limite de conservation ou la date limite de consommation est indiquée avec le jour et le mois.	*L 592* *A consommer jusqu'au: 01.02.2014*	10
OEDAI art. 19-21	Indication complémentaires pour la viande hachée	Pour la viande hachée, il faut mentionner en outre deux indications sur l'emballage (1. Teneur en matières grasses en % / 2. Rapport protéines du tissu conjonctif – protéines de la viande en %) avec les indications suivantes: - viande hachée maigre - viande hachée de bœuf pure - viande hachée avec une part de viande de porc - viande hachée d'autres espèces animales	Teneur en matière grasse inférieure à ... Rapport tissu conjonctif / protéines de viande inférieur à ... 7% / ... 12% ... 20% / ... 15% ... 30% / ... 18% ... 25% / ... 15%	11

ODAIOA art. 9	Analyse des trichines	La viande de porcs domestiques n'ayant pas subi d'examen de recherche des trichines et les préparations et produits à base de viande qui en sont issus, doivent être munis d'une marque de format carré portant la mention "seulement CH".	seulement CH	12
OEDAI art. 2 ODAIOA art. 9	Mode d'emploi	Un mode d'emploi est nécessaire si l'aliment en question ne peut pas être utilisé sans cette indication, conformément aux dispositions. Pour ce qui est de la viande hachée, des préparations de viande ou des produits à base de viande de volaille, il faut mentionner que ces produits doivent être bien cuits avant d'être consommés.	*Doit être bien cuit avant d'être consommé*	13
OEDAI art. 2	irradié	Si des denrées alimentaires ont subi un traitement aux rayonnements ionisants, cela doit être mentionné.	*irradié*	14
OEDAI art. 2	OGM	Si des denrées alimentaires contiennent des organismes génétiquement modifiés, cela doit être mentionné.	*Soja (organisme génétiquement modifié)*	15
OagrD art. 3, 4 et 5	Stimulateurs de croissance / mode d'elevage	En ce qui concerne la viande importée de pays qui ne figurent pas dans l'annexe 1 de la liste des pays de l'OagrD, la mention d'une possible utilisation d'hormones et/ou de stimulateurs de croissance antimicrobiens doit figurer sur l'emballage. En ce qui concerne la viande importée de lapins domestiques de pays dont le mode d'élevage ne remplit pas les exigences de l'ordonnance sur la protection des animaux, la mention de ceci doit figurer sur l'emballage. En ce qui concerne les préparations de viande et les produits à base de viande qui contiennent au moins 20 % de la viande précitée, la même mention doit également y figurer. Les produits de charcuterie échaudée, les produits de charcuterie crus et les produits de charcuterie à chair cuite en sont exemptés.	*Peut avoir été produit(e) avec des hormones comme stimulateurs de croissance* *Peut avoir été produit(e) avec des antibiotiques et/ou d'autres stimulateurs de croissance antimicrobiens* *Issus d'un mode d'élevage non admis en Suisse.*	16
Ord. déclaration / ord. sur les unités	Indication de quantité	Les indications de quantité doivent être conçues correctement conformément aux dispositions de l'ordonnance sur les déclarations. L'indication de quantité (poids) doit être mentionnée. Les unités doivent correspondre aux dispositions de l'ordonnance sur les unités.	*Selon* ODqua*: g, kg, ml, l* *≤ 50 g au moins 2 mm de hauteur* *> 50 g bis 200 g au moins 3 mm de hauteur* *> 200 g bis 1 kg au moins 4 mm de hauteur* *> 1 kg au moins 6 mm de hauteur*	17

OIP art. 3-7	Indication des prix	Le prix de détail doit être indiqué sur l'emballage ou juste à côté (étiquette) en francs suisses, TVA comprise. En outre, le prix à l'unité, le prix pour 100 grammes ou 1 kilo doit être indiqué si le prix de détail dépasse 2 francs. Exception: le prix de base ne doit pas être indiqué dans les cas suivants: - vente par pièce ou unité - marchandises dans des préemballages dont le prix de base par kilo ou par litre dépasse Fr. 150.- pour des denrées alimentaires.	*Fr. 12.40* *100 g Fr. 8.50*	18
OEDAI art. 2 OIP art. 6 ODAIOA art. 9	Indications réduites pour les emballages en gros	En ce qui concerne les denrées alimentaires remises à des restaurants, des hôpitaux, des cantines et des établissements semblables, certaines indications peuvent figurer sur un document de livraison qui accompagne le bulletin de livraison, la facture ou l'envoi. Conformément au présent guide, toutes les autres indications doivent être apposées directement sur le produit. Au lieu de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation, on peut indiquer la date de l'emballage pour la viande et la date de fabrication pour les préparations et les produits à base de viande.	Liste des ingrédients, pays de production, état physique, mode d'emploi, irradié, OGM, prix de base et prix de détail *emballé le ...* *fabriqué le ...*	19
ODAIOUs art. 28 OEDAI art. 37	Indications réduites pour les produits intermédiaires	Les indications concernant les produits intermédiaires et les produits semi-finis doivent permettre d'étiqueter les denrées alimentaires, qui en sont dérivées, de manière conforme aux dispositions légales.	Viande à saucisses	20
OEDAI art. 22-29	Etiquetage nutritionnel facultatif	L'étiquetage nutritionnel, donc l'indication de la valeur énergétique de l'aliment et de sa teneur en substances nutritives pour 100 g, est facultatif (à l'exception des allégations). En cas d'étiquetage nutritionnel, ce dernier doit être effectué selon l'ordre affiché ci-dessous et sous forme de tableau si possible. Variante « Petites valeurs nutritives » - valeur énergétique, teneur en matières grasses, en glucides et en protéines Variante « Elargie » - valeur énergétique, teneur en matières grasses, en acides gras saturés*, en glucides, en sucres, en protéines et en sel** *acides gras saturés porc = matière grasse x 0,375 **sel (au lieu de sel de cuisine): la teneur en équivalent en sel est calculée selon la formule suivante : sel = sodium x 2,5	*Valeur énergétique (apport énergétique)* [kJ ou kcal] *Lipides* [g] *Glucides* [g] *Protéines* [g] Teneur réduite en graisse: < 3 g graisse / 100 g Teneur réduite en sel de cuisine: < 0,3 g NaCl / 100 g	21

		D'autres indications telles que la teneur en acides gras saturés ou en sodium peuvent être fournies conformément à l'OEDAI. Les indications doivent être basées sur une ou plusieurs analyses, sur le calcul d'une recette ou sur une banque de données reconnue pour les valeurs nutritives. Les allégations avec les expressions „sans …" et „faible teneur en …",, etc., sont décrites dans l'annexe 7 de l'OEDAI. Or, pour la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande, elles ne sont pas possibles pour diverses raisons. Par contre, on peut utiliser l'expression „teneur réduite en…", si la réduction de la proportion de la substance concernée s'élève à au moins 30% par rapport à un produit comparable. En ce qui concerne le sodium ou la teneur correspondante en sel, l'allégation „teneur réduite" est possible déjà à partir d'une réduction de 25%.	*Teneur réduite en graisse (30%)* *Teneur réduite en sel (25%)*	
OEDAI art. 35	Indication facultative de la teneur en sel de cuisine	La déclaration de la teneur totale en sel de cuisine est admise. Si la teneur en sel de cuisine n'est pas utilisé à des fins publicitaires et indiqué directement après la liste des ingrédients, un étiquetage nutritionnel complet n'est pas nécessaire.	*Teneur totale en sel de cuisine: 1,9 %* *Teneur totale en sel de cuisine: 1,9 g par 100 g*	22
OEDAI art. 36	Réduction des indications dans la vente en vrac	Pour les denrées alimentaires présentées à la vente en vrac, on peut renoncer à mentionner par écrit les indications, pour autant que l'information du consommateur soit assurée d'une autre manière (par ex. informations données verbalement). Sont exclus de ce qui précède la quantité, le prix, la provenance, l'exposition à des rayonnements ionisants et l'utilisation d'OGM qui doivent donc être déclarés par écrit.	*Provenance: USA* *irradié*	

11 Classification des « préparation de viande » et « produit à base de viande »

Extrait de la lettre d'information No 159 / 2010 de l'OSAV

Préparations de viande		Produits à base de viande		
Préparations de viande (à consommer crues)*	**Préparations de viande (à consommer cuites) ***	**Produits à base de viande (à consommer crus)***	**Produits à base de viande (à consommer cuits)***	**Produits à base de viande (cuits)***
Tartare, carpaccio (constituent des produits s'ils sont épicés, sinon sont considérés comme de la viande)	**Viande hachée** (lorsqu'elle contient 1 % de sel et plus) Viande panée, comme **les escalopes, les cordons bleus,** etc. Viande marinée, comme **les steaks, les côtelettes, les rôtis, les brochettes,** etc. **Les kebabs, les cevapcicis, les hamburgers, les atriaux, les saucisses de porc à rôtir** (crues), **le fromage d'Italie** à cuire (cru), **les pâtes** (crues et hachées finement), **les rôtis hachés** (crus), **les saucisses d'Engadine** (vertes, non rubéfiées) Produits en croûte comme **le filet en croûte, les steaks en croûte,** etc.	Produits de salaison crus comme **la coppa, le jambon cru, la viande séchée des Grisons, la pancetta, les mostbröckli, le lard paysan et le lard cru,** etc. Charcuterie crue comme **le salami, les gendarmes, le schüblig de campagne, le salsiz, les Alpenklübler,** etc. Charcuterie crue à maturation interrompue comme **la Mettwurst, les tartinettes,** etc.	Produits de salaison cuits à cuire comme **le jambon roulé,** les **gnagi, la langue, la palette, les rippli, le jambon à l'os, le lard à cuire,** etc. Charcuterie crue à maturation interrompue comme **le saucisson, les luganighe, la longeole, le zampone, la saucisse d'Ajoie, les saucisses d'Engadine** (fumées), etc.	Produits de salaison cuits comme **le jambon roulé, les gnagi, la langue, la palette, les rippli, le jambon à l'os, le lard à cuire, le jambon de derrière, le jambon de devant, la garniture pour pizza,** etc. Charcuterie échaudée comme **le cervelas, la saucisse de Vienne, la saucisse de veau à rôtir, la saucisse de Francfort,** la **saucisse de porc, la charcuterie en tranches, la mortadelle, la saucisse de porc à rôtir** (pochée), etc. Charcuterie cuite comme **les terrines, la saucisse au foie et le boudin, la tête marbrée, le pâté, le fromage de tête, la saucisse au foie à tartiner,** etc. Préparations de viande **cuites, pochées, frites, cuites au four, grillées, rôties,** etc. (plus crues)

*Ces désignations supplémentaires constituent des données facultatives (selon l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale [RS 817.022.108], la désignation « préparation de viande » ou « produit à base de viande » suffit).